COLDTECH
COMMERCIAL

Culinary Coolness

Français

ColdTech Commercial – Cool culinaire
Tables de préparation de pizzas, Tables de préparation de sandwichs, Réfrigérateurs commerciaux encastrés et Congélateurs commerciaux encastrés. **Garantie et mode d'emploi**

Tables de préparation de pizzas
À deux portes en acier inoxydable CPT168-71, à trois portes en acier inoxydable CPT242-92

Tables de préparation de sandwichs
Table de préparation de sandwichs solide à deux portes CST119-60

Congélateurs commerciaux encastrés :
À une porte solide CUFO63-27, à deux portes solide CUF119-47

Réfrigérateurs commerciaux encastrés :
À une porte solide CURO063-27, à deux portes solide CUR119-47

Vous avez des questions? Communiquez avec nous par téléphone ou par courriel, an : **info@coldtechcommercial.com 1-855-241-3251**

Español

ColdTech Commercial – Culinary Coolness
Mesas para preparar pizzas, mesas para preparar sándwiches, refrigeradores de uso comercial instalados bajo la encimera y congeladores de uso comercial instalados bajo la encimera **Garantía y guía de uso**

Mesas para preparar pizzas
De dos puertas en acero inoxidable CPT168-71, de tres puertas en acero inoxidable CPT242-92

Mesas para preparar sándwiches
De dos puertas macizas, para preparar sándwiches CST119-60

Congeladores de uso comercial instalados bajo la encimera
De una puerta maciza CUFO63-27, de dos puertas macizas CUF119-47

Refrigeradores de uso comercial instalados bajo la encimera
De una puerta maciza CUR063-27, de dos puertas macizas CUR119-47

¿Tiene preguntas? Llámenos o escríbanos un correo electrónico, **info@coldtechcommercial.com 1-855-241-3251**

Pizza Prep Tables, Sandwich Prep Tables, Commercial Undercounter Refrigerators & Commercial Undercounter Freezers

USER'S MANUAL

Pizza Prep Tables
Stainless Steel Two Door CPT168-71, Stainless Steel Three Door CPT242-92

Sandwich Prep Tables
Solid Two Door Sandwich Prep CST119-60

Commercial Undercounter Freezers
Solid One Door CUFO63-27, Solid Two Door CUF119-47

Commercial Undercounter Refrigerators
Solid One Door CUR063-27, Solid Two Door CUR119-47

Please read this guide before setting-up your commercial refrigerator or commercial freezer.

Questions? Call or email us
info@coldtechcommercial.com
1-855-241-3251

ColdTech Commercial Product Warranty
Full Three Year Parts & Labor Warranty, plus an Extra Two Year Warranty on Compressors

Full Three Years Parts & Labor Warranty

When you purchase a ColdTech Commercial product from us, we provide a 36 month comprehensive warranty for parts and labor under normal, proper use and maintenance service, with proper installation and start-up, in accordance with the ColdTech Commercial User Guide.

Our warranty begins the day the item is shipped and the warranty lasts for 36 months. It is limited to parts and replacement and will include standard labor charges and reasonable travel time to your establishment, as determined by ColdTech Commercial.

Additional 24 Month Compressor Warranty

In addition to the full 36 month parts and labor warranty, we provide an additional 24 month warranty on your ColdTech Commercial original compressor under normal and proper use and maintenance service, with proper installation and start-up.

This part of the warranty covers your Compressor for a total of 60 months from the day of shipping. At our option, your compressor can be either repaired or replaced with parts of a similar design and capacity. This 24 month extended warranty applies only to the compressor and does not apply to any other parts or components.

Please note: the Compressor Warranty will not be valid if you do not maintain and service your unit in accordance with the Cold Tech Commercial User Guide. For example the lubricant must be replaced over a period of time. If it is not replaced then the warranty will be voided. (If you're unsure when it should be replaced please contact us directly or go online to read the user guide by model.)

How to Claim Your Warranty

All claims for labor and/or parts must be made directly through ColdTech Commercial before starting any work. The warranty must be performed by an Authorized Service Center. You must provide us with: the model number of the unit, the serial number of the cabinet, proof of purchase, the installation date, and all pertinent information supporting the existence of an alleged defect. In the case of warranty compressor, the compressor model tag must be returned to ColdTech Commercial along with above listed information.

Call Us to Get Started: 1-855-241-3251

Please note: When you order from ColdTech Commercial we have your warranty information - no warranty card is issued.

WHAT IS NOT COVERED BY WARRANTY

ColdTech Commercial's sole obligation under this warranty is limited to either repair or replacement of parts, subject to these additional limitations. Consumable parts are not included in your ColdTech Commercial Warranty such as: refrigerant, light bulbs and pans. The warranty is voided if the unit isn't installed or maintained as per the ColdTech Commercial User Guide for the specific model or if the unit is misused in any way. Coldtech Commercial is not responsible for consequential damages including any direct or indirect economic loss, including losses or damages arising from food or product spoilage. This warranty is non-transferable and applies only to the original purchaser at the original location the ColdTech Commercial unit was delivered. ColdTech Commercial is not liable for parts or labor coverage for component failure or other damages resulting from installation in non-commercial or residential applications, alteration, neglect, abuse, misuse, accident, damage during transit or installation, fire, flood, or acts of God. We are not responsible for repair or replacement of failed or damaged parts resulting from electrical power failure, extension cord use, low voltage or voltage drops to the system. Please refer to the online user guide, or the user guide that came with your unit for the correct installation. OUTSIDE the USA and CANADA: This warranty does not apply and ColdTech Commercial is not responsible for, any warranty claims made on products sold or used outside the USA and Canada. Product can only be serviced in the country that it was purchased.

Thank you for purchasing a ColdTech Commercial product.

ColdTech Commercial provides a comprehensive family of refrigeration products for the food service industry featuring excellent value and superior warranties, stainless steel interiors and exteriors, Energy Star rated equipment, superior customer service, and direct contact with us.

Our warranty is the best in the business. It's a full three year bumper to bumper and five year compressor, so you can rest assured that you've made the right decision buying a ColdTech Commercial Product. Since you purchased online, we have all of your warranty details in our database – there are no forms to fill-out or mail-in. Simple. You should also have an invoice in your email inbox to refer to. If you have any questions please call us directly or email us.

This user guide features:

1. **Your Warranty**
2. **Safety Instructions**
3. **Installation**
4. **Care & Maintenance**
5. **Troubleshooting**

We love feedback. Please take a moment and let us know what you think about our products and service. You can leave your personal review on our website for the specific product @ **ColdTechCommercial.com** . You can even upload pictures of your commercial kitchen. Promote yourself – after all, you did purchase an Energy Star rated appliance and you should brag about your commitment to the environment.

Our website **ColdTechCommercial.com** has a lot of valuable information; such as rebate programs you may be entitled to, the latest news about food safety, restaurant trends, videos, see who are our Chef & Restaurant of the Month and you should enter our latest competitions.

Join us on **Twitter, Linked-In & Facebook** and be part of our Culinary Coolness community.

ColdTech Commercial

@ColdTechComm

ColdTech Commercial

Sincerely,

Domenic Dotto
General Manager
ColdTech Commercial
info@ColdTechCommercial.com
TOLL FREE: 1-855-241-3251

⚠ IMPORTANT SAFETY INFORMATION

ELECTRICAL REQUIREMENTS

This commercial appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an electrical outlet that is properly installed, sized and grounded with appropriate overcurrant protection.

⚠ WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

- For more information refer to the electrical requirements on the nameplate.
- Voltage must be 115 volts /20 amp circuit on all models.

Pizza Prep Tables:

- Stainless Steel Two Door CPT168-71: 9.8 amps
- Stainless Steel Three Door CPT242-92: 10.5 amps

Sandwich Prep Tables:

- Solid Two Door Sandwich Prep CST119-60: 7.8 amps

Commercial Undercounter Freezers:

- Solid One Door CUF063-27: 6.3 amps
- Solid Two Door CUF119-47: 7.2 amps

Commercial Undercounter Refrigerators:

- Solid One Door CUR063-27: 4.3 amps
- Solid Two Door CUR119-47: 8.0 amps

- Designate one outlet for this appliance to minimize shock and/or fire hazards and to ensure the outlet is not overloaded.
- Please ensure the required voltage of the compressor is being supplied at all times. Low or high voltage can detrimentally affect the refrigeration unit.
- Do not use extension cords.
- Do not splice, alter or tamper with the power cord that is equipped with the appliance.
- Keep power cord away from heated surfaces.

⚠ SAFETY PRECAUTIONS

- Unplug the unit during maintenance and cleaning. Ensure your hands are dry and free from debris.
- After unplugging the unit, wait 10 minutes before re-plugging it back in. Failure to do so could damage the compressor.
- When moving the refrigerator or freezer please ensure proper health and safety regulations are practiced and do not put hands under the unit.
- If you are not using the refrigerator or freezer for extended periods, please unplug the unit.
- Do not store any flammable or explosive gas or liquids inside the unit.
- Do not attempt to remove or repair any component unless instructed by ColdTech Commercial. **Call us at 1-855-241-3251** before starting.
- Make sure the unit is not resting on or against the electrical cord and plug.
- Do not immerse power cord, plug or the appliance in water.
- Do not hang on the doors.
- Before loading items into the appliance ensure it has reached the desired temperature and make sure all of the accessories are installed (shelves, shelf clips, casters, etc.).

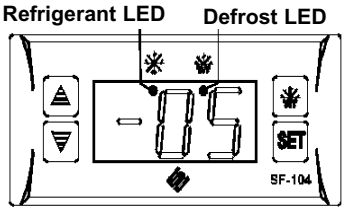
INSTALLATION

- Install the appliance on strong, level surfaces. The unit may make noise or malfunction if the surface is uneven.
- Install the unit in an indoor, well-ventilated area. Make sure there is proper ventilation around the unit in the area where it will operate. There must be a freestanding clearance minimum of 4" from the back and 1" on all sides.
- Avoid installation in a high humidity and/or dusty area. Humidity could cause rust and decrease the unit's efficiency and dust collected on the condenser coil may cause the unit to malfunction. Clean the condenser at least once a month with a brush or clean cloth (see maintenance section for more details).
- Select a location away from heat and moisture-generating equipment because high ambient temperatures may cause the compressor to overwork, leading to higher energy bills and gradual breakdown of the unit.
- If the appliance has been recently transported, please let the unit stand still for a minimum of 24 hours before plugging it in.

TEMPERATURE CONTROLS

Please read the accompanying digital controls guide or go online to: **www.ColdTechCommercial.com/digital-controls**

Freezer Control Panel

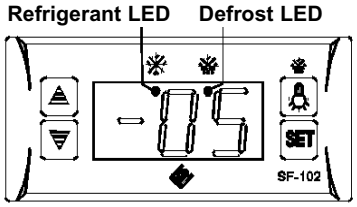


To set the temperature:

1) Press the SET button. The display will flash (Fahrenheit).
2) Push the arrow keys up ▲ or down ▼ to change to the desired temperature. You will see the symbol — for below the freezing point.
3) When you have the desired temperature you don't need to press anything else.
4) The digital display will stop flashing and the number will return to the current cabinet temperature.
Please note: wait until the unit reaches the desired temperature before loading to ensure proper food safety.

Manual start/stop defrost:
• Press the ❄ button and hold it for six seconds to start or stop the defrost cycle.

Refrigerator Control Panel



To set the temperature:

1) Press the SET button. The display will flash (Fahrenheit).
2) Push the arrow keys up ▲ or down ▼ to change to the desired temperature. You will see the symbol — for below the freezing point.
3) When you have the desired temperature you don't need to press anything else.
4) The digital display will stop flashing and the number will return to the current cabinet temperature.
Please note: wait until the unit reaches the desired temperature before loading to ensure proper food safety.

Before you stock your commercial fridge, freezer and/or pizza prep table:

ColdTech Commercial has installed the shelves for your convenience. Before loading the shelves, ensure the shelf clips are completely fastened in the correct locations, using the locating holes of the support bars, and the shelves are level before placing items into it.

⚠ WARNING

To maintain correct airflow inside the unit, please be sure to leave two to four inches of space between the back wall and your stored product. If you block the evaporator fan your ColdTech Commercial product may result in a warmer cabinet temperature and could lead to compressor failure.

Placing Food in Your Pizza Prep Table:

Pizza prep units and salad prep units are designed to function with ALL pans in place – even if some pans are empty. During non-use close the insulated lid cover.

CARE AND MAINTENANCE

WARNING! Before you start, disconnect the power cord before cleaning any parts of your appliance.

Defrosting Your Commercial Refrigerator & Freezer

WARNING! Excessive door openings should be avoided in order to maintain cabinet temperature and to eliminate the possibility of coil freeze-up.

Refrigerator Coils

Are kept below the freezing point (32°F). During compressor downtime, the evaporator fan continues to circulate air through the evaporator coil. This air circulation raises the coil temperature above the freezing point, melting any accumulated frost. Run-off water is drained into the evaporator pan and evaporated.

Freezer Coils

Are defrosted electrically. Automatic defrost timers are built in to the refrigeration system and may not be adjusted. The defrost timers automatically initiate at pre-set intervals and for a pre-determined duration.

Cleaning the Interior of Your ColdTech Commercial Unit:

- When cleaning the cabinet interior, use a solvent of warm water and mild soap. Do not use steel wool, caustic soap, abrasive cleaners, or bleach as they will damage the stainless steel surface.

We recommend the following for proper care and maintenance of your ColdTech Commercial Refrigeration product. At least:

Weekly:

- Wash door gaskets. Simply remove the door gasket from the frame of the door, soak in warm water and mild soap for 30 minutes, dry with a soft cloth and replace. Check door seal after they are replaced.
- Check to see if the condenser surface is free of dust, dirt and lint.

Monthly:

- Clean the condenser coils and fins with a commercial condenser coil cleaner. Brush the condenser fins from top to bottom, not side to side. After cleaning, straighten any bent condenser fins with a fin comb.
- Periodically remove the shelves and pilasters from your appliance and clean them with mild soap and warm water. To remove the pilasters, first remove the shelves and shelf brackets. Then simply lift the pilaster up and out.
- Check your fan blades and clean the motor with a soft cloth. If the fan blades are excessively dirty, wash the blades with mild soap and warm water but ensure you cover the fan motor to prevent moisture damage.

TROUBLESHOOTING

WARNING! Before starting any troubleshooting please ensure the unit is unplugged.
Before requesting any service on your unit, please check the following or go online to our frequently asked questions section **www.ColdTechCommercial.com/faqs**
• Please note that this guide serves only as a reference for solutions. Please call or email us before starting any work.

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
Compressor not running.	• Fuse blown or circuit breaker tripped. • Power cord unplugged. • Thermostat set too high. • Cabinet in defrost cycle.	• Replace fuse or reset circuit breaker. • Plug in power cord. • Set thermostat to lower temperature. • Wait for defrost cycle to finish.
Condensing unit runs for long periods of time.	• Excessive amount of warn product placed in cabinet. • Prolonged door opening or door ajar. • Door gasket(s) not sealing properly. • Dirty condenser coil. • Evaporator coil iced over.	• Allow adequate time for product to cool down. • Ensure doors are closed when not in use. Avoid opening doors for long periods of time. • Ensure gaskets are snapped in completely. Remove gasket and wash with soap and water. Check condition of gasket and replace if necessary. • Clean the condenser coil. Unplug unit and allow coil to defrost. Make sure thermostat is not set too cold. Ensure that door gasket(s) are sealing properly.
Cabinet temperature is too warm.	• Thermostat set too warm. • Blocking air flow. • Excessive amount of warm product placed in cabinet. • Fuse blown or circuit breaker tripped. • Dirty condenser coil. • Prolonged door opening or door ajar. • Evaporator coil iced over.	• Set thermostat to lower temperature. • Re-arrange product to allow for proper air flow. Make sure there is at least four inches of clearance from evaporator. • Allow adequate time for product to cool down. • Replace fuse or reset circuit breaker. • Clean the condenser coil. • Ensure doors are closed when not in use. Avoid opening doors for long periods of time.
Cabinet is noisy.	• Loose part(s). • Tubing vibration.	• Locate and tighten loose part(s). • Ensure tubing is free from contact with other tubing or components.

Garantie de produit de ColdTech Commercial
Garantie complète de trois ans sur les pièces et la main-d'ouvre, plus une garantie supplémentaire de deux ans sur les compresseurs

Garantie complète de trois ans sur les pièces et la main-d'ouvre

Lorsque vous achetez un produit ColdTech Commercial chez nous, nous fournissons une garantie complète de 36 mois sur les pièces et la main-d'ouvre dans des conditions d'utilisation et d'entretien normales et appropriées, avec une installation et une mise en marche appropriées, conformément au manuel de l'utilisateur de ColdTech Commercial.

Notre garantie entre en vigueur le jour où le produit est expédié et dure 36 mois. Elle est limitée aux pièces et au remplacement et inclut les frais de main-d'ouvre standard et un temps de déplacement raisonnable vers votre établissement, tel que déterminé par ColdTech Commercial.

Garantie supplémentaire de 24 mois sur les compresseurs

En plus de la garantie complète de 36 mois sur les pièces et la main-d'ouvre, nous fournissons une garantie supplémentaire de 24 mois sur votre compresseur d'origine de ColdTech Commercial dans des conditions d'utilisation et d'entretien normales et adéquates, avec une installation et une mise en marche adéquates.

Cette partie de la garantie couvre votre compresseur pour un total de 60 mois à partir de la date d'expédition. À notre gré, votre compresseur peut être réparé ou remplacé par une pièce dont la conception et la capacité sont semblables. Cette garantie prolongée de 24 mois ne s'applique qu'au compresseur et ne s'applique pas aux autres pièces ou composants.

Veuillez noter que la garantie sur le compresseur ne sera pas valide si vous ne veillez pas à ce que votre appareil soit entretenu conformément au guide de l'utilisateur de ColdTech Commercial. Par exemple, le lubrifiant doit être remplacé de temps à autre. S'il n'est pas remplacé, la garantie est annulée. (Si vous n'êtes pas sûr du moment où il doit être remplacé, veuillez communiquer directement avec nous ou vous rendre en ligne pour consulter le guide de l'utilisateur pour votre modèle.)

Comment présenter une demande au titre de la garantie

Toutes les demandes de main-d'ouvre ou de pièces doivent être présentées **directement à** ColdTech Commercial avant d'entreprendre des travaux. **Les travaux au titre de la garantie doivent être effectués par un centre d'entretien et de réparations autorisé.** Vous devez nous fournir le numéro de modèle de l'appareil, le numéro de série de la carrosserie, une preuve d'achat, la date de l'installation et tous les renseignements pertinents appuyant l'existence du défaut présumé. En ce qui concerne la garantie sur le compresseur, l'étiquette portant le numéro de modèle du compresseur doit être retournée à ColdTech Commercial, avec les renseignements susmentionnés.

Appelez-nous pour commencer : 1-855-241-3251

Veuillez noter que lorsque vous passez votre commande auprès de ColdTech Commercial, nous avons tous les renseignements relatifs à la garantie – aucune fiche de garantie ne vous est remise.

CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE

L'unique obligation de ColdTech Commercial au titre de la présente garantie est limitée à la réparation ou au remplacement de pièces, sous réserve de ces limites supplémentaires. Les articles consommables, comme le fluide frigorigène, les ampoules électriques et les bacs, ne sont pas inclus dans votre garantie de ColdTech Commercial. La garantie est annulée si l'installation ou l'entretien de l'appareil n'est pas effectué conformément au manuel de l'utilisateur de ColdTech Commercial pour le modèle spécifique, ou si l'appareil fait l'objet d'un usage abusif. ColdTech Commercial n'assume aucune responsabilité pour les dommages consécutifs, y compris les pertes économiques directes ou indirectes, y compris les pertes ou les dommages attribuables à la détérioration des aliments ou des produits. La présente garantie ne peut être cédée et s'applique uniquement au premier acheteur et à l'emplacement initial où l'appareil de ColdTech Commercial a été livré. ColdTech Commercial n'assume aucune responsabilité relative aux pièces ou à la main-d'ouvre en cas de défaillance d'un composant ou d'autres dommages découlant de l'installation dans des applications non commerciales ou résidentielles, de l'altération, de la négligence, d'abus, d'un mauvais usage, d'un accident, de dommages subis lors du transport ou de l'installation, d'un incendie, d'une inondation ou d'une calamité naturelle. Nous n'assumons aucune responsabilité relative aux réparations ou au remplacement de pièces défaillantes ou endommagées en raison d'une panne de courant, de l'utilisation d'une rallonge électrique, d'une basse tension ou d'une chute de tension dans le système. Pour connaître les bonnes procédures d'installation, veuillez consulter le manuel de l'utilisateur disponible en ligne ou fourni avec votre appareil. À L'EXTÉRIEUR DES ÉTATS-UNIS ET DU CANADA : cette garantie ne s'applique pas et ColdTech Commercial n'assume aucune responsabilité pour les demandes au titre de la garantie faites concernant des produits vendus ou utilisés à l'extérieur des États-Unis ou du Canada. L'entretien et les réparations du produit ne peuvent être effectués que dans le pays où le produit a été acheté.

Merci d'avoir acheté un produit de ColdTech Commercial.

ColdTech Commercial fournit une gamme complète de produits de réfrigération pour le secteur des services alimentaires, procurant un excellent rapport qualité-prix, avec une garantie supérieure, des intérieurs et des extérieurs en acier inoxydable, une homologation Energy Star, un service à la clientèle supérieur disponible, et un contact direct avec nous.

Notre garantie est la meilleure du secteur Il s'agit d'une garantie de trois ans sur toutes les pièces et de cinq ans sur le compresseur : vous pouvez donc être certains que votre achat d'un produit de ColdTech Commercial est une bonne décision. Puisque vous avez effectué votre achat en ligne, tous vos renseignements relatifs à la garantie se trouvent déjà dans notre base de données; vous n'avez aucun formulaire à remplir ou à envoyer. C'est simple. Vous devez également avoir reçu dans votre corbeille arrivée une facture que vous pouvez consulter. Si vous avez des questions, vous pouvez nous téléphoner ou nous envoyer un courriel.

Voici ce que contient le présent guide de l'utilisateur :

1. **Votre garantie**
2. **Les consignes relatives à la sécurité**
3. **Installation**
4. **Instructions relatives aux soins et à l'entretien**
5. **Le dépannage**

Les commentaires, nous aimons ça! Veuillez prendre quelques instants pour nous dire ce que vous pensez de nos produits et de notre service. Vous pouvez laisser votre évaluation personnelle pour le produit spécifique sur notre site Web, à l'adresse **ColdTechCommercial.com**. Vous pouvez même charger des photos de votre cuisine commerciale. Vantez-vous un peu – après tout, vous venez d'acheter un appareil Energy Star et vous vous devez d'être fier de votre engagement envers l'environnement.

Notre site Web, **ColdTechCommercial.com**, possède une foule de renseignements utiles : des programmes de rabais auxquels vous pourriez avoir droit, les dernières nouvelles relatives à la sécurité alimentaire, les tendances en matière de restaurants, des vidéos, notre chef et notre restaurant du mois, et des formulaires d'inscription à nos derniers concours.

Joignez-vous à nous sur **Twitter, Linked-In et Facebook** et faites partie de notre communauté culinaire cool.

ColdTech Commercial

@ColdTechComm

ColdTech Commercial

Bien à vous,

Domenic Dotto
Directeur général
ColdTech Commercial
info@ColdTechCommercial.com
SANS FRAIS: 1-855-241-3251

⚠ RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À LA SÉCURITÉ

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

• Cet appareil électroménager commercial comprend un cordon muni d'un fil et d'une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise électrique installée et dimensionnée correctement, et mise à la terre avec une protection appropriée contre la surintensité.

⚠ AVERTISSEMENT

Une mauvaise utilisation de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique.

Consultez un électricien s'il est difficile de comprendre les directives relatives à la mise à la terre, ou si des doutes subsistent quant à la mise à la terre correcte de l'appareil.

• Pour obtenir de plus amples informations, veuillez consulter les exigences relatives à l'électricité qui figurent sur la plaque signalétique. Le circuit doit être 115 volts/20 ampères pour tous les modèles.

Tables de préparation de pizzas :

o À deux portes en acier inoxydable CPT168-71: 9.8 ampères
o À trois portes en acier inoxydable CPT242-92: 10.5 ampères

Tables de préparation de sandwichs :

o À deux portes solide CST119-60 : 7.8 ampères

Congélateurs commerciaux encastrés :

o À une porte solide CUF063-27 : 6.3 ampères
o À deux portes solide CUF119-47 : 7.2 ampères

Réfrigérateurs commerciaux encastrés :

o À une porte solide CUR063-27 : 4.3 ampères
o À deux portes solide CUR119-47 : 8.0 ampères

• Désignez une prise qui sera utilisée exclusivement par cet appareil afin de minimiser les risques de choc, d'incendie et de surcharge de la prise.
• Veillez à ce que le compresseur reçoive toujours la tension requise. Une basse ou haute tension peut nuire à l'appareil de réfrigération.
• Ne pas utiliser de rallonges.
• Ne pas épisser, modifier ou trafiquer le cordon d'alimentation fourni avec l'appareil.
• Garder le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.

⚠ MESURES DE SÉCURITÉ

• Débranchez l'appareil pendant l'entretien et le nettoyage. Assurez-vous que vos mains sont propres et sans débris.
• Après le débranchement de l'appareil, attendez 10 minutes avant de le rebrancher. Un rebranchement trop rapide pourrait endommager le compresseur.
• Lorsque vous déplacez le réfrigérateur ou le congélateur, veillez à appliquer les bonnes pratiques de santé et de sécurité, et ne glissez pas les mains sous l'appareil.
• Si vous ne vous servez pas du réfrigérateur ou du congélateur pendant de longues périodes, veuillez le débrancher.
• Ne pas ranger de gaz ou de liquides inflammables ou explosifs dans l'unité.
• Ne pas essayer d'enlever ou de réparer un composant, sauf si ColdTech Commercial vous demande de le faire. Avant de commencer, appelez-nous au 1-855-241-3251.
• Assurez-vous que l'appareil n'est pas posé sur le cordon et la fiche électriques et n'est pas appuyé dessus.
• Ne pas plonger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau.
• Ne pas s'accrocher sur les portes.
• Avant de remplir l'appareil, assurez-vous qu'il a atteint la température voulue et que tous les accessoires sont installés (tablettes, supports de tablettes, roulettes, etc.).

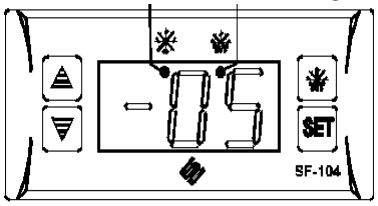
INSTALLATION

- Installez l'appareil sur une surface solide et plane. Si la surface est inégale, cet appareil peut être bruyant ou mal fonctionner.
- Installez l'appareil à l'intérieur, dans un endroit bien ventilé. Assurez-vous qu'il existe une ventilation adéquate de l'appareil à l'endroit où il sera utilisé. Il doit exister un dégagement minimal de 4 po à l'arrière et de 1 po sur tous les côtés.
- Évitez d'installer l'appareil à un endroit très humide ou poussiéreux. L'humidité pourrait causer de la rouille et nuire à l'efficacité de l'appareil, et l'accumulation de poussière sur le serpentin du condensateur peut faire en sorte que l'appareil tombe en panne. Nettoyez le condensateur au moins une fois par mois au moyen d'une brosse ou d'un chiffon propre (pour en savoir plus, consultez la section Entretien).
- Choisissez un emplacement loin de tout équipement qui génère de la chaleur ou de l'humidité, parce que les températures ambiantes élevées peuvent entraîner un fonctionnement excessif du compresseur, causant ainsi des factures d'électricité plus élevées et une défaillance progressive de l'appareil.
- Si l'appareil a été transporté récemment, laissez-le reposer pendant au moins 24 heures avant de le brancher.

COMMANDES DE TEMPÉRATURE

Veuillez lire le guide d'accompagnement sur les commandes numériques ou vous rendre à l'adresse **www.ColdTechCommercial.com/digital-controls**

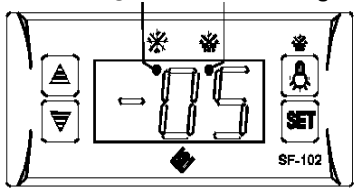
Panneau de commande du congélateur



Pour régler la température :
1) Appuyez sur le bouton Set [SET]. L'écran d'affichage va clignoter (Fahrenheit).
2) Appuyez sur la flèche du haut ▲ ou celle du bas ▼ afin de régler la température désirée.Vous apercevrez le symbole - — qui indique les températures sous le point de congélation.
3) Lorsque vous avez obtenu la température désirée, vous n'avez plus à appuyer sur aucune touche.
4) L'affichage numérique arrêtera de clignoter et la température actuelle réapparaîtra. Veuillez prendre note que vous devez attendre jusqu'à ce que l'appareil atteigne la température désirée avant d'y mettre de la nourriture, afin que ce soit sécuritaire.

Démarrage/arrêt manuel du dégivrage :
• Appuyez sur la touche [❄] pendant six secondes afin d'arrêter le cycle de dégivrage.

Panneau de commande du réfrigérateur



Pour régler la température :
1) Appuyez sur le bouton Set [SET]. L'écran d'affichage va clignoter (Fahrenheit).
2) Appuyez sur la flèche du haut ▲ ou celle du bas ▼ afin de régler la température désirée.Vous apercevrez le symbole - — qui indique les températures sous le point de congélation.
3) Lorsque vous avez obtenu la température désirée, vous n'avez plus à appuyer sur aucune touche.
4) L'affichage numérique arrêtera de clignoter et la température actuelle réapparaîtra. Veuillez prendre note que vous devez attendre jusqu'à ce que l'appareil atteigne la température désirée avant d'y mettre de la nourriture, afin que ce soit sécuritaire.

Avant de remplir votre table de préparation de pizzas, votre réfrigérateur ou votre congélateur commercial :

Pour votre commodité, ColdTech Commercial a installé les tablettes. Avant de remplir les tablettes, assurez-vous que les supports de tablette sont complètement fixés aux bons endroits, en se servant des trous de localisation situés sur les barres de support, et que les tablettes sont horizontales avant d'y placer quoi que ce soit.

⚠ AVERTISSEMENT!

Pour maintenir une bonne circulation de l'air dans l'appareil, assurez-vous de laisser un espace d'entre deux et quatre pouces entre la paroi arrière et les produits entreposés. Si vous bloquez le ventilateur de l'évaporateur, la température à l'intérieur de la carrosserie de votre appareil ColdTech Commercial pourrait être plus élevée et entraîner une défaillance du compresseur.

Rangement de nourriture dans votre table de préparation de pizzas :

Les tables de préparation de pizzas et les tables de préparation de salades sont conçues pour fonctionner avec TOUS les récipients en place – même si certains d'entre eux sont vides. Lorsque l'appareil ne sert pas, fermez le couvercle isolé.

INSTRUCTIONS RELATIVES AUX SOINS ET À L'ENTRETIEN

AVERTISSEMENT! Avant de commencer à nettoyer toute partie de votre appareil, débranchez le cordon d'alimentation.

Dégivrage de votre réfrigérateur ou congélateur commercial

AVERTISSEMENT! Pour maintenir la température de la carrosserie et éviter la possibilité de gel du serpentin, il faut éviter d'ouvrir la porte trop souvent.

Les serpentins du réfrigérateur

sont maintenus sous le point de congélation (0 °C ou 32 °F). Pendant les temps d'arrêt du compresseur, le ventilateur de l'évaporateur continue de faire circuler l'air au travers du serpentin de l'évaporateur. Cette circulation de l'air fait monter la température du serpentin au-dessus du point de congélation, ce qui fait fondre le givre accumulé. L'eau s'écoule dans le bac de l'évaporateur et s'évapore.

Les serpentins du congélateur

sont dégivrés de façon électrique. Des minuteurs de dégivrage automatiques sont intégrés au système de réfrigération et ne sont pas réglables. Les minuteurs de dégivrage se mettent automatiquement en marche à des intervalles préréglés, pendant une durée prédéterminée.

Nettoyage de l'intérieur de votre appareil ColdTech Commercial :

- Lorsque vous essuyez la porte de la carrosserie, utilisez une solution composée d'eau chaude et d'un savon doux. N'utilisez pas de laine d'acier, de savon caustique, de nettoyants abrasifs ou de javellisant, car ces agents endommageront la surface en acier inoxydable.
- Nous recommandons les produits suivants pour l'entretien de votre produit de réfrigération ColdTech Commercial. Au moins :

Une fois par semaine :

- Lavez les joints d'étanchéité de la porte. Enlevez le joint d'étanchéité du cadre de la porte, laissez-le tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant 30 minutes, essuyez-le au moyen d'un chiffon doux et remettez-le en place. Vérifiez l'étanchéité de la porte après la remise du joint.
- Assurez-vous que la surface du condensateur est libre de poussière, de saleté et de peluches.

Une fois par mois :

- Nettoyez les serpentins et les ailettes du condensateur au moyen d'un nettoyant commercial pour serpentins de condensateur. Brossez les ailettes du condensateur de haut en bas, et non d'un côté à l'autre. Après le nettoyage, redressez les ailettes du condensateur pliées au moyen d'un peigne à ailettes.
- De temps à autre, enlevez les tablettes et les pilastres et nettoyez-les dans une solution d'eau chaude et de savon doux. Pour enlever les pilastres, enlevez d'abord les tablettes et les supports de tablettes. Ensuite, soulevez le pilastre vers le haut et enlevez-le.
- Vérifiez les pales du ventilateur et nettoyez le moteur au moyen d'un chiffon doux. Si les pales du ventilateur sont très sales, lavez-les au moyen d'une solution d'eau chaude et de savon doux, mais veillez d'abord à recouvrir le moteur du ventilateur pour éviter les dommages causés par l'humidité.

DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT! Avant de procéder au dépannage, assurez-vous que l'appareil est débranché.
Avant de faire un appel de service pour votre appareil, lisez la section suivante ou rendez-vous en ligne pour consulter notre section de questions fréquemment posées, à l'adresse **www.ColdTechCommercial.com/faqs**

• Veuillez noter que ce guide doit uniquement servir de référence pour les solutions. Avant de faire quoi que ce soit, veuillez communiquer avec nous par téléphone ou par courriel.

SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE	MESURE CORRECTIVE
Le compresseur ne fonctionne pas.	• Fusible grillé ou disjoncteur déclenché. • Cordon d'alimentation débranché. • Thermostat réglé à une température trop élevée. • Carrosserie en cycle de dégivrage.	• Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. • Branchez le cordon d'alimentation. • Réglez le thermostat à une température moins élevée. • Attendez la fin du cycle de dégivrage.
Le condensateur fonctionne pendant de longues périodes.	• Quantité excessive de produits chauds placés dans la carrosserie. • Longue ouverture de la porte ou porte entr'ouverte. • Les joints d'étanchéité de la porte ne sont pas étanches. • Serpentin du condensateur sale. • Serpentin de l'évaporateur givré.	• Laissez aux produits le temps de refroidir. • Assurez-vous que les portes sont fermées lorsque l'appareil ne sert pas. • Évitez de laisser les portes ouvertes pendant de longues périodes. • Assurez-vous que les joints d'étanchéité sont bien enclenchés et parfaitement étanches. Enlevez le joint d'étanchéité et lavez-le avec de l'eau et du savon. Vérifiez l'état du joint d'étanchéité, et remplacez-le au besoin. • Nettoyez le serpentin du condensateur. Débranchez l'appareil et laissez le serpentin se dégivrer. Assurez-vous que le thermostat n'est pas réglé à une température trop basse. Vérifiez que les ventilateurs fonctionnent.
La température de la carrosserie est trop élevée.	• Thermostat réglé à une température trop élevée. • Obstruction de la circulation de l'air. • Quantité excessive de produits chauds placés dans la carrosserie. • Fusible grillé ou disjoncteur déclenché. • Serpentin du condensateur sale. • Longue ouverture de la porte ou porte entr'ouverte.	• Réglez le thermostat à une température moins élevée. • Disposez les produits différemment afin de permettre une circulation adéquate de l'air. • Assurez-vous que les produits sont situés à au moins quatre pouces de l'é vaporateur. • Laissez aux produits le temps de refroidir. • Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur • Nettoyez le serpentin du condensateur. • Assurez-vous que les portes sont fermées lorsque l'appareil ne sert pas. • Évitez d'ouvrir les portes trop souvent. Assurez-vous que l'appareil est branché ur une source électrique de la bonne tension. • Vérifiez que les ventilateurs fonctionnent. Vérifiez que le compresseur fonctionne.
L'appareil est bruyant.	• L'appareil n'est pas de niveau ou des pièces sont mal fixées.	• Assurez-vous que l'appareil est de niveau. • Assurez-vous que les produits sont situés à au moins quatre pouces de l'évaporateur. • Vérifiez que rien n'est mal fixé (par exemple, un bac de drainage ou un plateau d'égouttage). • Vérifiez que les pales du ventilateur ne sont pas couvertes de débris.

Garantía de producto de ColdTech Commercial
Garantía completa de piezas y mano de obra por tres años, más una garantía adicional por dos años para compresores

Garantía completa de piezas y mano de obra por tres años

Cuando usted nos compra un producto ColdTech Commercial, le damos una garantía integral por 36 meses que cubre las piezas y la mano de obra en condiciones de uso y servicio de mantenimiento normales y apropiados, con una correcta instalación y puesta en marcha, de conformidad con la Guía del usuario de ColdTech Commercial.

Nuestra garantía comienza el día en que se envía el artículo y dura 36 meses. Se limita a las piezas y su reemplazo, e incluirá los cargos por mano de obra estándar y el tiempo de viaje razonable hasta su establecimiento, según lo determine ColdTech Commercial.

Garantía adicional por 24 meses para compresores

Además de la garantía completa de piezas y mano de obra por 36 meses, ofrecemos una garantía adicional por 24 meses para su compresor original ColdTech Commercial, siempre que se use en condiciones normales y reciba servicio de mantenimiento apropiado, con una correcta instalación y puesta en marcha.

Esta parte de la garantía cubre su compresor por un total de 60 meses desde el día en que se envía. A nuestra opción, podremos cambiar o reparar su compresor con piezas de diseño y capacidad similar. Esta garantía adicional por 24 meses cubre únicamente al compresor y no se aplica a ninguna otra pieza o componente.

Tenga en cuenta: la garantía sobre el compresor no será válida si no le da mantenimiento y servicio técnico a su unidad de acuerdo con lo indicado en la Guía del usuario de ColdTech Commercial. Por ejemplo, es necesario cambiar el lubricante después de un tiempo. Si no se cambia, la garantía será anulada. (Si no está seguro de cuándo debe cambiarse, comuníquese con nosotros directamente o visite nuestro sitio web para leer la guía del usuario según el modelo).

Cómo hacer valer su garantía

Todos los reclamos en relación con la mano de obra y/o las piezas deben presentarse **directamente** a través de ColdTech Commercial antes de comenzar cualquier trabajo. **El servicio de garantía debe ofrecerse en un Centro de servicio técnico autorizado**. Debe proporcionarnos: el número de modelo de la unidad, el número de serie del gabinete, el comprobante de compra, la fecha de instalación y toda la información pertinente que respalde la existencia de un defecto alegado. En el caso de un compresor cubierto por la garantía, se debe enviar a ColdTech Commercial la etiqueta con el modelo del compresor, junto con la información mencionada más arriba.

Llámenos para dar los primeros pasos: 1-855-241-3251

Tenga en cuenta: cuando usted realiza su pedido a ColdTech Commercial, nosotros conservamos la información sobre la garantía, no se emite ninguna tarjeta de garantía.

QUÉ NO CUBRE LA GARANTÍA

La única obligación de ColdTech Commercial en virtud de esta garantía se limita a la reparación o el reemplazo de piezas, sujeto a estas limitaciones adicionales. Su garantía de ColdTech Commercial no incluye las piezas consumibles, como refrigerante, bombillas de luz y bandejas. La garantía quedará anulada si la unidad no es instalada o mantenida de acuerdo con la Guía del usuario de ColdTech Commercial para el modelo específico o si la unidad es objeto de cualquier otro uso indebido. ColdTech Commercial no es responsable de los daños resultantes, lo que incluye cualquier pérdida económica directa o indirecta, así como los daños y las pérdidas ocasionados por el deterioro de productos o alimentos. Esta garantía es intransferible y se aplica sólo al comprador original en el establecimiento original donde se entregó la unidad de ColdTech Commercial. ColdTech Commercial no tiene la responsabilidad de ofrecer cobertura para piezas o mano de obra por la falla de componentes u otros daños resultantes de la instalación para aplicaciones no comerciales o residenciales, ni por la alteración, el descuido, el uso indebido, accidentes, daños durante el transporte o la instalación, incendio, inundación o hechos de caso fortuito. No somos responsables de la reparación o el reemplazo de piezas que presenten fallas o daños como resultado de una falla de la alimentación eléctrica, el uso de un cable de prolongación, baja tensión o caídas de tensión del sistema. Consulte la guía del usuario en línea o la guía del usuario incluida con su unidad para saber cómo instalarla correctamente. FUERA DE LOS EE.UU. y CANADÁ: Esta garantía no se aplica a reclamos de garantía presentados por productos vendidos o usados fuera de los EE.UU. y Canadá, y ColdTech Commercial no es responsable de estos reclamos. El servicio técnico al producto sólo puede realizarse en el país donde este haya sido adquirido.

Gracias por comprar un producto ColdTech Commercial.

La marca ColdTech Commercial pone a su disposición una familia completa de productos de refrigeración para la industria de servicio de alimentos, que ofrecen un excelente valor y las mejores garantías; interior y exterior de acero inoxidable, equipos calificados según Energy Star, una atención al cliente incomparable, la capacidad de comunicarse directamente con nosotros.

Nuestra garantía es la mejor de la industria. Es una garantía completa, de punta a punta por tres años y por cinco años para el compresor, de modo que puede estar seguro de haber tomado la decisión correcta al comprar un producto ColdTech Commercial. Puesto que usted adquirió su producto en línea, tenemos todos los detalles de su garantía en nuestra base de datos, y no necesita completar ni mandar ningún formulario por correo. Así de simple. En su buzón de correo electrónico también debería tener el comprobante de compra, que puede consultar en cualquier momento. Si tiene alguna pregunta, llámenos directamente o envíenos un correo electrónico a cualquier hora del día.

Esta guía de uso contiene lo siguiente:

1. **Su garantía**
2. **Instrucciones de seguridad**
3. **Instrucciones de instalación**
4. **Instrucciones de cuidado y mantenimiento**
5. **Resolución de fallas**

Nos encanta saber qué opinan nuestros clientes. Sírvase dedicar unos momentos para decirnos lo que piensa sobre nuestros productos y servicio. Puede dejar su evaluación personal sobre un producto específico en nuestro portal, en **ColdTechCommercial.com.** Incluso puede subir fotografías del área de cocina de su negocio. Promueva su negocio - Después de todo, usted compró un aparato que califica según las normas Energy Star y debería poder estar orgulloso de su respeto al medio ambiente.

Nuestro portal, **ColdTechCommercial.com**, le ofrece información valiosa y programas de descuentos a los que puede tener derecho, las últimas novedades sobre la seguridad con la manipulación de alimentos, las tendencias en restaurantes, videos, el Chef y el Restaurante del mes, y la posibilidad de inscribirse para ganar un premio en nuestros concursos más recientes.

Únase a nosotros en **Twitter, Linked-In y Facebook**, y forme parte de nuestra comunidad culinaria "cool" (Culinary Coolness).

ColdTech Commercial

@ColdTechComm

ColdTech Commercial

Muy atentamente,

Domenic Dotto
Gerente general
ColdTech Commercial
info@ColdTechCommercial.com
SIN COSTO: 1-855-241-3251

⚠ INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

REQUISITOS DE SUMINISTRO ELÉCTRICO

• Este aparato de uso comercial viene equipado con un cordón con cable de tierra y enchufe con pata de conexión a tierra. El enchufe se debe conectar en un tomacorriente debidamente instalado, de la capacidad adecuada y con conexión a tierra que cuente con la debida protección contra sobrecorriente.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

El uso indebido del enchufe de conexión a tierra puede ocasionar el riesgo de sufrir descargas eléctricas

Consulte con un electricista si no entiende bien las instrucciones de conexión a tierra o si duda que el aparato esté debidamente conectado a tierra.

• Para mayor información, consulte los requisitos de suministro eléctrico en la placa de datos.
• Para los aparatos de todo modelo, el voltaje debe provenir de un circuito de 115 voltios / 20 amperios.

Mesas para preparar pizzas:

o De dos puertas de acero inoxidable CPT168-71: 9.8 amperios
o De tres puertas de acero inoxidable CPT242-92: 10.5 amperios

Mesas para preparar sándwiches

o De dos puertas macizas, para preparar sándwiches CST119-60: 7.8 amperios

Congeladores de uso comercial instalados bajo la encimera:

o De una puerta maciza CUF063-27: 6.3 amperios
o De dos puertas macizas CUF119-47: 7.2 amperios

Refrigeradores de uso comercial instalados bajo la encimera:

o De una puerta maciza CUR063-27: 4.3 amperios
o De dos puertas macizas CUR119-47: 8.0amperios

• Reserve un tomacorriente para el uso exclusivo de este aparato, para reducir al mínimo el peligro de descargas y/o incendios, y para asegurarse de que el tomacorriente no se sobrecargue.
• Sírvase asegurarse de que el compresor reciba suministro eléctrico del voltaje correcto en todo momento. Un voltaje bajo o demasiado alto puede afectar adversamente la unidad de refrigeración.
• No use cordones de prolongación.
• No empalme, altere ni modifique el cordón de suministro eléctrico que viene con el aparato.
• Mantenga el cordón de suministro eléctrico alejado de las superficies calientes.

⚠ PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

• Desconecte la unidad cuando la esté limpiando o le esté dando mantenimiento. Asegúrese de que sus manos estén secas y limpias.
• Después de desconectar la unidad, espere 10 minutos antes de volverla a conectar. El no hacerlo puede dañar el compresor.
• Cuando mueva el refrigerador o el congelador, recuerde observar las medidas de sanidad y de seguridad debidas, y no meta las manos por debajo de la unidad.
• Si no va a usar el refrigerador o el congelador por largo tiempo, sírvase desconectarlo.
• No guarde gases o líquidos inflamables o explosivos dentro de la unidad.
• No trate de retirar ni de reparar ningún componente a menos que ColdTech Commercial se lo indique. Antes de comenzar, llámenos al 1-855-241-3251.
• Verifique que la unidad no esté apoyada sobre o contra el cordón eléctrico o el enchufe.
• No sumerja el cordón, el enchufe ni el aparato en agua.
• No se cuelgue de las puertas.
• Antes de colocar productos en el aparato, verifique que haya alcanzado la temperatura deseada y que todos sus accesorios (las repisas, presillas de repisas, rueditas, etc.) estén instalados.

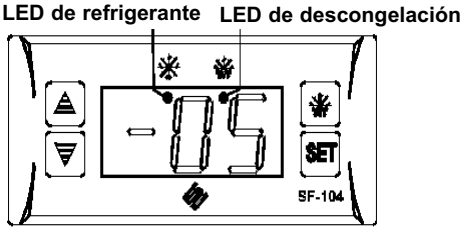
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

- Instale el aparato sobre superficies sólidas y niveladas. La unidad puede hacer ruido o funcionar incorrectamente si la superficie no es uniforme.
- Instale la unidad en un área bien ventilada, bajo techo. Asegúrese de que la unidad cuente con buena circulación de aire a su alrededor en el área donde funcionará. Debe dejar un espacio libre mínimo de 4" por la parte posterior y de 1" en todos los demás lados.
- Evite instalarla en lugares con mucha humedad y/o polvo. La humedad puede producir corrosión y reducir la eficiencia de la unidad, y el polvo acumulado en el condensador puede hacer que ésta falle. Limpie el condensador con un cepillo o un paño limpio al menos una vez al mes (consulte la información detallada en la sección de mantenimiento).
- Elija un sitio alejado de equipos que generen calor o humedad, ya que la temperatura ambiente elevada puede hacer que el compresor trabaje demasiado, lo que redunda en mayores costos de electricidad y el deterioro gradual de la unidad.
- Si ha transportado recientemente el aparato, déjelo reposar por un mínimo de 24 horas antes de conectarlo.

CONTROLES DE TEMPERATURA

Sírvase leer la guía de controles digitales adjunta o visitar **www.ColdtechCommercial.com/digital-controls en línea.**

Congelador panel de control

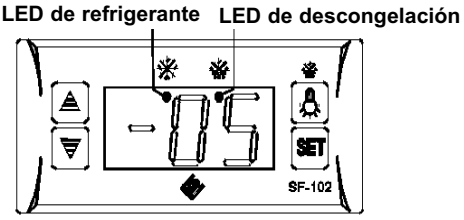


Cómo ajustar la temperatura:

1) Oprima el botón Set (Ajustar) SET .El valor (Fahrenheit) parpadeará en la pantalla.
2) Oprima el botón de flecha hacia arriba ▲ o hacia abajo ▼ para pasar a la temperatura deseada. Verá el símbolo - — para los valores inferiores al punto de congelación.
3) Cuando llegue al valor de temperatura deseado, no necesita oprimir más nada.
4) El texto en pantalla dejará de parpadear y el número visualizado será el de la temperatura actual del equipo.
Recuerde esperar a que la unidad alcance la temperatura deseada antes de poner alimentos en ella, para garantizar la seguridad de sus alimentos.

Iniciar/detener descongelación en forma manual:
• Oprima el botón ❄ y manténgalo oprimido por seis segundos para iniciar o detener el ciclo de descongelación.

Refrigerador panel de control



Cómo ajustar la temperatura:

1) Oprima el botón Set (Ajustar) SET .El valor (Fahrenheit) parpadeará en la pantalla.
2) Oprima el botón de flecha hacia arriba ▲ o hacia abajo ▼ para pasar a la temperatura deseada. Verá el símbolo - — para los valores inferiores al punto de congelación.
3) Cuando llegue al valor de temperatura deseado, no necesita oprimir más nada.
4) El texto en pantalla dejará de parpadear y el número visualizado será el de la temperatura actual del equipo.
Recuerde esperar a que la unidad alcance la temperatura deseada antes de poner alimentos en ella, para garantizar la seguridad de sus alimentos.

Antes de llenar con alimentos su refrigerador, congelador o mesa para preparar pizzas, debe tener presente lo siguiente:

ColdTech Commercial ha instalado las repisas para su conveniencia. Antes de cargar las repisas, verifique que las presillas de las repisas estén bien colocadas en los sitios correctos, en los agujeros de ubicación de las barras de soporte, y que las repisas estén niveladas antes de colocar objetos en éstas.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Para mantener el flujo de aire correcto dentro de la unidad, recuerde dejar entre dos y cuatro pulgadas de espacio entre la pared posterior y los productos almacenados. Si obstruye el ventilador de evaporación de su producto ColdTech Commercial, esto puede hacer que la temperatura del recinto se eleve y puede ocasionar fallas del compresor.

Cómo poner los alimentos sobre su mesa para preparar pizzas:

Las unidades para preparar pizzas y ensaladas están diseñadas para funcionar con TODAS sus bandejas colocadas, aunque algunas de ellas estén vacías. Cuando no use la unidad, cierre la tapa de cubierta aislada.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y MANTENIMIENTO

¡ADVERTENCIA! Antes de comenzar, desconecte el cordón de suministro eléctrico antes de limpiar cualquier parte de su aparato.

Cómo descongelar el refrigerador o congelador de uso comercial

¡ADVERTENCIA! Evite abrir la puerta con mucha frecuencia para mantener la temperatura interior y evitar la posibilidad de que se congele la espiral.

Las espirales del refrigerador

se mantienen bajo el punto de congelación (32° F). Durante los períodos inactivos del compresor, el ventilador de evaporación sigue haciendo pasar aire por la espiral de evaporación. Este flujo de aire eleva la temperatura de la espiral sobre el punto de congelación y hace que se derrita toda la escarcha acumulada. El agua resultante se escurre hacia la bandeja del evaporador y se evapora.

La escarcha de las espirales del congelador

se elimina por control eléctrico. El sistema de refrigeración cuenta con temporizadores de descongelamiento automáticos que no requieren ajustes. Los temporizadores de descongelamiento se ponen en marcha automáticamente a intervalos y por lapsos previamente establecidos.

Cómo limpiar el interior de su aparato ColdTech Commercial:

- Use una solución de agua tibia y jabón suave para limpiar el interior del aparato. No use lanilla de acero, jabón cáustico, limpiadores abrasivos ni lejía, ya que dañan la superficie de acero inoxidable.
- Le recomendamos hacer lo siguiente para cuidar y dar mantenimiento a su aparato ColdTech Commercial. Como mínimo:

Cada semana:

- Lave las juntas de la puerta. Sencillamente retire la junta de la puerta de su marco, remójela en agua tibia y jabón suave por 30 minutos, séquela con un paño suave y vuélvala a instalar. Revise que la puerta haga un buen sello cuando coloque de nuevo las juntas.
- Verifique que la superficie del condensador no tenga polvo, suciedad ni pelusas.

Cada mes:

- Limpie las espirales y aletas del condensador con un producto comercial para limpiar espirales de condensadores. Cepille las aletas del condensador desde arriba hacia abajo, no de lado a lado. Después de limpiarlas, enderece toda aleta doblada del condensador empleando un peine de dientes finos.
- Retire regularmente las repisas y pilares de su aparato y límpielas con agua tibia y jabón suave. Para retirar los pilares, retire primero las repisas y los soportes de las repisas. Luego, simplemente levante y saque el pilar.
- Revise las aletas del ventilador y limpie el motor con un paño suave. Si las aletas del ventilador están muy sucias, lávelas con agua tibia y jabón suave, pero asegúrese de tapar el motor del ventilador para evitar que lo dañe la humedad.

RESOLUCIÓN DE FALLAS

¡ADVERTENCIA! Antes de ponerse a resolver fallas, verifique que la unidad esté desconectada.
Antes de solicitar servicio de reparación para su unidad, sírvase consultar la sección siguiente o ir a la sección de preguntas frecuentes en línea, en **www.ColdTechCommercial.com/faqs**

• Tenga presente que esta guía se ofrece sólo como referencia para solucionar problemas. Antes de empezar cualquier trabajo, llámenos o envíenos un correo electrónico.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	MEDIDA CORRECTIVA
El compresor no funciona.	• Se quemó un fusible o se disparó el disyuntor eléctrico. • El cordón de suministro eléctrico está desconectado. • El termostato está ajustado a un punto muy alto. • El aparato está pasando por un ciclo de descongelamiento	• Cambie el fusible o reposicione el disyuntor eléctrico. • Enchufe el cordón de suministro eléctrico. • Fije el termostato a un punto de temperatura más bajo. • Espere a que termine el ciclo de descongelamiento.
La unidad de condensación funciona por períodos largos.	• Hay muchos productos calientes dentro del equipo. • La puerta se ha dejado abierta o entreabierta por mucho tiempo. • La(s) junta(s) de la puerta no está(n) haciendo buen sello. • La espiral del condensador está sucia. • La espiral del evaporador está congelada.	• Deje que pase suficiente tiempo para que el producto se enfríe. • Asegúrese de cerrar las puertas cuando no use el aparato. • Evite abrir las puertas por mucho tiempo. • Verifique que las juntas estén bien asentadas y hagan buen sello. • Retire las juntas y lávelas con agua y jabón. Revise el estado de las juntas y cámbielas si es preciso. • Limpie la espiral del condensador. • Desconecte la unidad y deje que la espiral se descongele. • Asegúrese de no haber ajustado el termostato a una temperatura muy baja. • Verifique si están girando los ventiladores.
La temperatura del recinto es muy alta.	• El termostato está ajustado a una temperatura muy alta. • El flujo de aire está obstruido. • Hay muchos productos calientes dentro del equipo. • Se quemó un fusible o se disparó el disyuntor eléctrico. • La espiral del condensador está sucia. • La puerta se ha dejado abierta o entreabierta por mucho tiempo.	• Fije el termostato a un punto de temperatura más bajo. • Redistribuya el producto para permitir que pase el aire. • Asegúrese de dejar una distancia libre mínima de cuatro pulgadas del evaporador. • Deje que pase suficiente tiempo para que el producto se enfríe. • Cambie el fusible o reposicione el disyuntor eléctrico. • Limpie la espiral del condensador. Asegúrese de cerrar las puertas cuando no use el aparato. • Evite abrir las puertas demasiado. • Verifique que la unidad reciba un suministro eléctrico del voltaje correcto. • Verifique si están girando los ventiladores. • Verifique si está funcionando el compresor.
La unidad hace demasiado ruido.	• La unidad no está bien nivelada o tiene piezas sueltas.	• Asegúrese de que la unidad esté nivelada. • Asegúrese de dejar una distancia libre mínima de cuatro pulgadas del evaporador. • Verifique que no haya nada suelto (como una bandeja de drenaje o recipiente de goteo). • Verifique que las aletas del ventilador no tengan escombros.

ColdTech Commercial – Cool culinaire
Pizza Prep Tables, Sandwich Prep Tables, Commercial Undercounter Refrigerators & Commercial Undercounter Freezers
User's Manual

ColdTech Commercial – Cool culinaire
Tables de préparation de pizzas, Tables de préparation de sandwichs, Réfrigérateurs commerciaux encastrés et Congélateurs commerciaux encastrés. **Garantie et mode d'emploi**

ColdTech Commercial – Culinary Coolness
Mesas para preparar pizzas, mesas para preparar sándwiches, refrigeradores de uso comercial instalados bajo la encimera y congeladores de uso comercial instalados bajo la encimera
Garantía y guía de uso

ColdTech Commercial, Guelph, Ontario, Canada N1H 6Z9

V5.08.11.DM